

The background is a dark blue gradient. It is decorated with numerous vertical gold-colored streaks of varying lengths and widths, creating a shimmering effect. Scattered throughout the background are many small, white, five-pointed stars, some of which are positioned at the ends of the gold streaks.

Felices Fiestas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel XXXX estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Sara
Departamento comercial

E-mail:
jrecepcion@eurostarslosagustinos.com
Teléfono: 941311308



Comida de Navidad

APERITIVOS AL CENTRO

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Tosta de pastel de queso trufado con miel
Corteza crujiente con ensaladilla de langostinos

PESCADO

Trancha de rodaballo asado con patatas panaderas y jugo de sus espinas
Servicio individual

CARNE

Carrillera de ternera glaseada al tempranillo con puré de manzana asada
Servicio individual

POSTRE

Torrija caramelizada con toffee de café y helado de canelo
Servicio individual



Pan, agua mineral y café o infusión incluidos

Vino y demás Bebidas no incluidas

60€



Cena Fin de Año

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Croqueta cremosa de chipirón en su tinta
Tosta de pan de Cristal con queso trufado
Bombón de foie y avellana tostada
Chips de vegetales

ENTRANTE FRÍO

Vieiras asadas, crema de coliflor tostada, chutney de pimiento rojo y piña, y brotes tiernos

ENTRANTE CALIENTE

Galet relleno de gamba roja y verduritas, con bullabesa ligera al azafrán

PESCADO

Lomo de rape asado, puerro braseado, crema de ajo asado y jugo tostado de sus espinas

CARNE

Jarrete de Cordero deshuesado y glaseado en su jugo, con patata de mortero

PREPOSTRE

Sorbete de manzana verde sobre sopa fría de yogur, pepino y menta

POSTRE

Tatin de pera al tempranillo tinto, cremoso de chocolate y helado de vainilla



UVAS DE LA SUERTE Y DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA + COTILLÓN + DJ

209€



Cena Fin de Año

Menú infantil

ENTRANTE

Plato de croquetas de jamón, langostinos cocidos y rabas rebozadas

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca con patatas fritas

POSTRE

Helado variado de chocolate, fresa y vainilla



BEBIDAS INCLUIDAS

Aguas y refrescos

70€





EUROSTARS

HOTEL COMPANY